RIASEC : R

G1613
RESTAURATEUR AMBULANT / RESTAURATRICE AMBULANTE

Autres emplois décrits

- Food trucker

Définition

Un restaurateur ambulant prépare et vend de la nourriture en se déplaçant d'un endroit à un autre, plutôt que dans un restaurant fixe.

- Prépare et vend des repas dans un environnement mobile et souvent en plein air
- Assure un service rapide et de qualité à une clientèle variée
- Gère les stocks de nourriture et de boissons pour éviter les ruptures
- Maintient son équipement et son espace de travail propres et conformes aux normes d'hygiène
- Développe une offre culinaire attractive et adaptée à sa clientèle
- Peut participer à des événements et des marchés locaux pour diversifier ses points de vente

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale, à défaut d'une qualification en restauration. Tout gestionnnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire avec 3 ans d'expérience en est dispensé. La carte de commerce ambulant est obligatoire. Dans le cas de vente de boissons alcoolisées (moins de 18 degrés) après 22H, une petite licence de vente à emporter est nécessaire.

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les emplacements pour maximiser la clientèle
- Réaliser des préparations culinaires simples
- Préparer des plats pour la vente à emporter
- Organiser le traitement des commandes
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les commandes et les stocks de matières premières

Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Prendre une commande client
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement
- Négocier avec les fournisseurs pour les achats de produits

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Manipuler des équipements de cuisine
- Eplucher des légumes et des fruits
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Réaliser une garniture alimentaire
- Préparer ou réchauffer des plats traiteur
- Adapter les menus en fonction des saisons et des disponibilités
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Contrôler la qualité des ingrédients avant usage
- Optimiser l'utilisation des ressources alimentaires — Transition écologique
- Préparer son intervention sur les chantiers ou sites de production

Développement économique

- Vendre une prestation ou un produit
- Commercialiser des produits alimentaires
- Réaliser une veille de marché, une veille concurrentielle
- Analyser les retours clients pour améliorer les produits ou services
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Garantir la satisfaction du client

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Réaliser des opérations comptables
- Gérer les situations d'urgence ou les plaintes des clients
- Gérer les déchets et leur recyclage dans un point de vente mobile — Transition écologique
- Appliquer les écogestes dans sa pratique — Transition écologique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Engager des actions de communication sur les réseaux sociaux — Transition numérique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Normes et procédés

- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Chaîne du froid
- Conditionnement des aliments
- Modes de cuisson des aliments
- Techniques de désinfection des surfaces
- Législation alimentaire
- Normes d'hygiène et de sécurité
- Sécurité alimentaire et HACCP — Transition écologique

Techniques professionnelles

- Techniques de cuisson adaptées à la restauration mobile
- Techniques de promotion et publicité sur les réseaux sociaux — Transition numérique
- Gestion des inventaires

Domaines d'expertise

- Accueil et conseil des clients

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En contact avec du public
- En extérieur

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Statut d'emploi

- Travailleur indépendant

Types de structures

- Etablissement de restauration rapide

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration
- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail